

Galette des rois à la poire, amande et chocolat (vegan)

Aujourd'hui je vous propose ma recette de galette des rois à la poire, à l'amande et au chocolat. Bien avant que n'arrive l'Épiphanie, mon amoureux et moi avons des envies de galette. Après avoir dévoré à maintes reprises ma [galette des rois classique](#) de l'an passé qui m'a valu un bel article dans *La Provence*, j'ai souhaité partir sur autre chose, une version bien plus gourmande. Et quoi de plus enivrant qu'un trio amande, chocolat et poire (avec de la banane, du chocolat et de la noix de coco, ça ne doit pas être trop mal non plus, bien que beaucoup plus lourd...) ?



Depuis de nombreux mois, je fais abstraction de produits à base d'huile de palme, pour des raisons éthiques et écologiques. La pâte feuilletée du commerce contient de l'huile de palme, aussi je la choisis toujours bio. J'aimerais la faire moi-même, à base de [margarine maison](#), et ce sera mon challenge pour l'année 2014 (ou pas !). En attendant, je m'offre un des rares desserts à base de pâte feuilletée de l'année, au risque d'heurter la sensibilité de certains...



Galette des rois à la poire, à

L'amande et au chocolat

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée bio et végétale avec ou [sans gluten](#)
- 2 poires pas trop mûres
- 250 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre blond
- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- 70 g de fécule de maïs ou d'arrow-root
- 50 g d'huile d'olive ou de tournesol (+ un peu d'huile pour la cuisson des poires)
- 100 ml de [lait d'amande](#) (+ un peu de lait d'amande pour la dorure)
- 4 c. à soupe de crème d'amande
- 2 c. à soupe de purée d'amande blanche
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 fève (1 noix du Brésil, 1 noisette, 1 amande...)

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Éplucher les poires, les couper en quatre, retirer le trognon et recouper en tranches fines.
3. Faire dorer à feu moyen dans une poêle avec un peu d'huile, 5 minutes environ. Réserver.
4. Couper le chocolat en copeaux fins (pas en pépites), au couteau de cuisine. Réserver.
5. Dans un saladier, verser la poudre d'amandes, le sucre et la fécule. Écraser et mélanger l'ensemble à la fourchette de sorte à obtenir une poudre lisse.
6. Dans un bol, mélanger à la fourchette, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse, la purée d'amande avec l'huile, le lait, la crème et l'extrait d'amande amère.
7. Verser dans le saladier et bien mélanger le tout à la

fourchette toujours.

8. Dérouler les 2 pâtes feuilletées (laisser la première sur son papier sulfurisé pour la cuisson).
9. Répartir la préparation à l'amande sur la première en laissant 1 cm en bordure.
10. Déposer les lamelles de poire en rosace et répartir les copeaux de chocolat.
11. Ajouter la fève (en évitant le centre) et recouvrir de la seconde pâte feuilletée.
12. Appuyer délicatement sur les bords avec les doigts en veillant à ce qu'ils adhèrent bien, puis les replier vers l'intérieur jusqu'à la garniture. Badigeonner la galette de lait d'amande (au pinceau) et, avec la pointe d'un couteau, dessiner des diagonales ou des épis.
13. Enfourner 30 à 35 minutes (selon si vous aimez votre galette bien dorée ou non).
14. Laisser tiédir avant de déguster aussitôt.

Notes :

- Pour obtenir une bonne galette, il est important d'opter pour des ingrédients de qualité et notamment une pâte feuilletée végétale pas trop grasse. En magasin bio, celle de la marque BioBleud est idéale. En grande surface, je vous recommande la pâte Herta Tarte en Or -30% M.G.
- J'aime mixer mes amandes entières au robot et ainsi préparer ma propre poudre d'amande.
- Si vous réalisez votre galette plusieurs heures avant de la consommer, passez-la au four quelques minutes avant de la déguster pour lui redonner tout son moelleux.
- On peut très bien imaginer une version sans pâte feuilletée (et donc sans huile de palme), avec une pâte brisée maison fine. Pensez-y ! ;-)



[themoneytizer id=13364-16]